INSTALLATION MANUAL

CONVERTIBLE GAS GRILL COOKTOP SERIES JGD8130 & JGD8345



DIMENSIONS SHOWN IN BOTH INCHES AND CENTIMETERS

*Blower may be rotated for horizontal or vertical direction by loosening nuts around blower inlet. Accessible inside ventilation chamber.

- **NOTICE TO INSTALLER:** Leave these instructions with the appliance.
- **NOTICE TO CONSUMER:** Retain these instructions for future reference.

APPLIANCE PRESSURE REGULATOR
TIE DOWN BOLT ON EACH END
WIRING BOX COVER
BLOWER CAN BE SWIVELED 90°
GREASE CONTAINER
29″ ± 1/16″ 73.66 cm
21″ ± 1/16″ 53.34 cm
7 9/16″ 19.21 cm
9 3/8″ 23.81 cm
13″ 33.02 cm
1 7/8″ Min. 4.76 cm
15/16″ Min. Clearance 2.38 cm
SELECT APPROPRIATE DUCT CUT OUT (SEE DUCTING INSTALLATION INSTRUCTIONS).
GREASE CONTAINER
3 1/2″ 8.8 cm
13 13/16″ 35.1 cm
APPLIANCE PRESSURE REGULATOR
2 7/8″ 7.3 cm
13 3/4″ 34.9 cm
11 13/16″ 30.0 cm
"A"

APPLIANCE PRESSURE REGULATOR
TIE DOWN BOLT ON EACH END
WIRING BOX COVER
BLOWER CAN BE SWIVELED 90°
GREASE CONTAINER
43 1/4″ ± 1/16″ 109.86 cm
21″ ± 1/16″ 53.34 cm
7 9/16″ 19.21 cm
9 3/8″ 23.81 cm
13″ 33.02 cm
1 7/8″ Min. 4.76 cm
15/16″ Min. Clearance 2.38 cm
SELECT APPROPRIATE DUCT CUT OUT (SEE DUCTING INSTALLATION INSTRUCTIONS).
GREASE CONTAINER
3 1/2″ 8.8 cm
13 13/16″ 35.1 cm
APPLIANCE PRESSURE REGULATOR
2 7/8″ 7.3 cm
13 3/4″ 34.9 cm
26 3/4 68.0 cm
"A"



INSTRUCTIONS TO INSTALLER

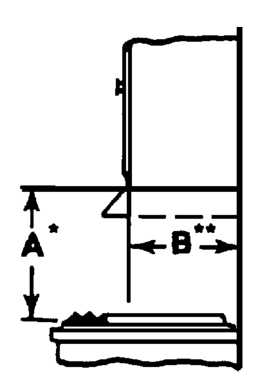
- Dimension "A" - Provide 2″ min. (5.08 cm) cabinet clearance to motor for cooling purpose.
- **Note** - Where possible, 6″ (15.24 cm) is recommended for motor/blower service.
- Side Clearance - Grills installed near a side wall must allow a minimum clearance of 8″.
- Access must be provided to remove and empty grease container(s).

8101P519-60
(01-03-00)

Installing Cabinetry Over Your Jenn-Air Grill

*A = 30″ (76.2 cm) minimum vertical clearance between cooking surface and construction above the appliance.

*B = 13″ (33.02 cm) maximum depth of cabinets installed above cooking top.



Dotted lines indicate range hood construction

* To eliminate associated potential hazards such as reaching over open flames, avoid use of cabinets above cooktop for storage space.

Cabinets Above Cooking Top

Maximum depth of cabinets installed above cooking top is 13 inches.

CAUTION: SOME CABINETS AND BUILDING MATERIALS ARE NOT DESIGNED TO WITHSTAND THE HEAT PRODUCED BY THE NORMAL SAFE OPERATION OF A LISTED APPLIANCE. DISCOLORATION OR DAMAGE, SUCH AS DELAMINA- TION, MAY OCCUR.

Installation Of Appliance

Follow accompanying ducting instructions carefully.

This appliance is designed to always be vented outdoors.

The Countertop Cutout, Cabinet Front Cutout and Duct Opening should be prepared according to the illustration on pages 1 and 2.

The installation of this appliance must conform with local codes or, in the absence of local codes, with the latest edition of the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1 USA or current CAN/CGA-B149 INSTALLATION CODE.

In The Commonwealth Of Massachusetts

This product must be installed by a licensed plumber or gas fitter when installed within the Commonwealth of Massachusetts.

A "T" handle type manual gas valve must be installed in the gas supply line to this appliance.

A flexible gas connector, when used, must not exceed a length of three (3) feet / 36 inches.

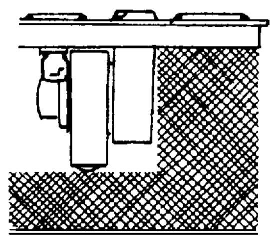
The electrical supply required is 110/120 Volt, A.C., 15 amp, 60 Hz. This appliance is equipped with a grounded tpe power cord. A grounded outlet must be provided. It is recommended, for convenience, this outlet be located in the area shown in the shaded illustration (see figure 2).

User may experience occasional circuit tripping if Ground Fault Circuit Interrupter (GFCI) outlet or breaker is in use.

This appliance, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the latest edition of the National Electrical Code ANSI/NFPA No. 70 USA or current CSA STANDARD C22.1 Canadian Electrical Code part 1.

CAUTION

Warranty is void on JENN-AIR equipment installed other than as recommended by manufacturer. Recommended wall caps and transitions must be utilized for proper operation and installation.



Cabinet Bottom
Figure 2

WARNING

ELECTRICAL GROUNDING INSTRUCTIONS

THIS APPLIANCE IS EQUIPPED WITH A THREE-PRONG GROUNDING PLUG FOR YOUR PROTECTION AGAINST SHOCK HAZARD AND SHOULD BE PLUGGED DIRECTLY INTO A PROPERLY GROUNDED RECEPTACLE. DO NOT CUT OR REMOVE THE GROUNDING PRONG FROM THIS PLUG.

Connecting Appliance To Gas Supply

A QUALIFIED SERVICEMAN OR GAS APPLIANCE INSTALLER MUST MAKE THE GAS SUPPLY CONNECTION. Leak testing of the appliance shall be conducted by the installer according to the instructions given.

Install a manual shutoff valve in an accessible location in the gas line external to this appliance for the purpose of turning on or shutting off gas to the appliance.

Make the gas connection to the inlet to the appliance pressure regulator on this appliance with a 1/2″ male pipe thread. Use an approved pipe joint compound resistant to the action of LP gas at pipe connections. Test all joints for gas leaks with a soap and water solution or other accepted leak detection means. Never test for gas leaks with an open flame.

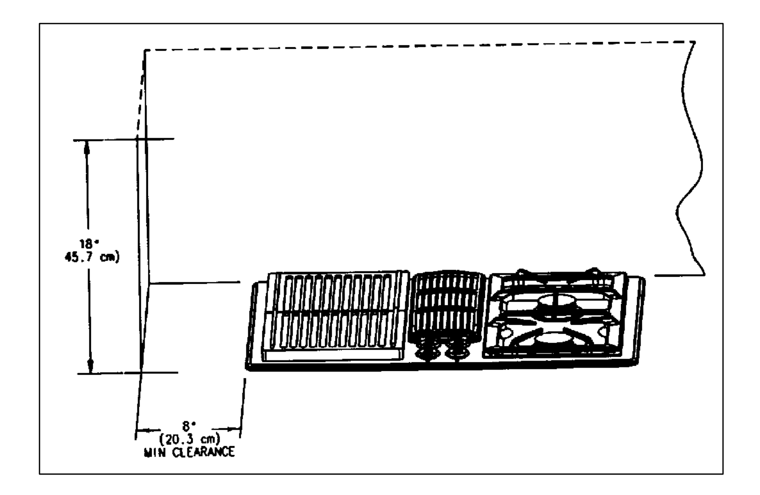
Instructions To Installer

1. Chamfer all exposed edges of decorative laminate to prevent damage from chipping.
2. **Radius corners of cutout and file to insure smooth edges and prevent corner cracking. Recommend 1/4″ or 3/8″ diameter drill in each corner.**
3. Rough edges, inside corners which have not been rounded and forced fit can contribute to cracking of the counter top laminate.
4. Countertop must be supported within 3″ of cutout.

Minimum horizontal clearance between the edge of the appliance and combustible construction extending from the cooking surface to 18″ (45.7 cm) above the cooking surface is:

15/16″ (2.38 cm) at rear
8″ at sides

This is not the recommended clearance, but minimum allowable clearance.



Air Shutter Adjustment

This appliance is shipped from the factory with air shutters adjusted for use with Natural Gas. If further adjustment is necessary, or to reset for use with LP, adjust air shutters as follows:

Grill Burner and Surface Burner Cartridge Air Shutters (See Illustrations "A" & "B")

The left hand air shutter controls the rear half of the burner. The right hand shutter controls the front half. Access to air shutters on the surface burner cartridge may be found through openings on the bottom of the cartridge housing.

Slide air shutters backward or forward to increase or decrease the size of the air opening. Air shutters fit snugly, so a screwdriver blade may be required to make this adjustment (see illustration).

Observe change in flame appearance as the air shutter is moved. Adjustment is satisfactory when a clearly defined, even blue flame results at the high flame setting. The snug fit of the air shutter assures it will remain positioned correctly.

Grill Burner Air Shutter and Surface Burner
(if so equipped)

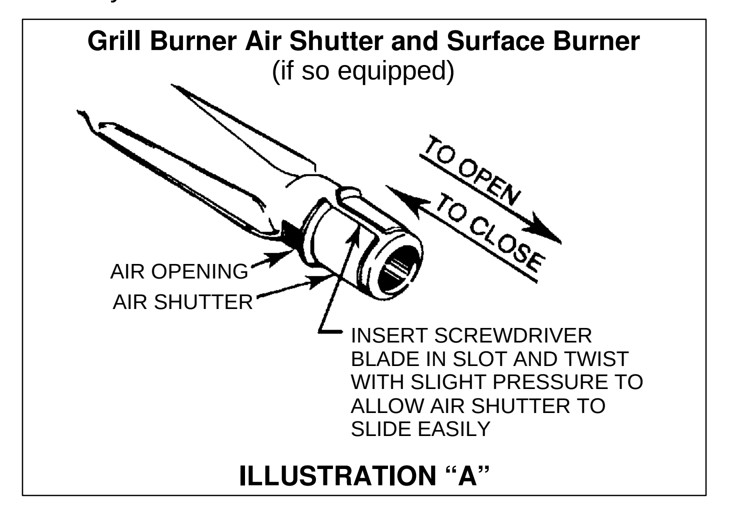


ILLUSTRATION "A"

On any burner, closing the air shutter too far will cause the flame to become soft and yellow tipped. Opening the air shutter too wide will cause the flame to blow away from the burner ports. Proper adjustment will produce a sharp, clearly defined, even blue flame.

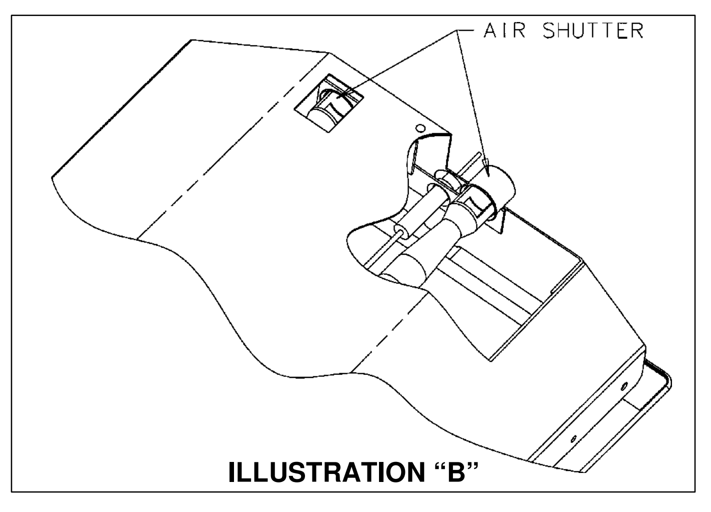


ILLUSTRATION "B"

Low Flame Adjustment (See Illustration "C")

This appliance is shipped from the factory with low and medium flame settings adjusted for use with Natural Gas. If further adjustment is necessary, or to readjust for use with LP, proceed as follows:

1. Light burner and set control knob for low flame.
2. Remove control knob from valve stem.

CAUTION

NEVER USE A METAL BLADE TO PRY KNOB OFF. IF KNOB CANNOT BE EASILY REMOVED, TUCK THE FOLDS OF A CLOTH DISHTOWEL UNDER THE KNOB AND PULL THE TOWEL UPWARD WITH STEADY, EVEN PRESSURE.

3. Insert a slender, thin-blade screwdriver into the recess at center of valve stem and engage blade with slot in adjusting screw.
4. Turn center stem adjusting screw to set flame size.
   - clockwise to reduce.
   - counterclockwise to increase.
5. Replace control knob when adjustment is completed.

Proper adjustment will produce a stable, steady blue flame of minimum size. The final adjustment should be checked by turning knob from high to low several times without extinguishing the flame.

This adjustment, at low setting, will automatically provide the proper flame size at medium setting.

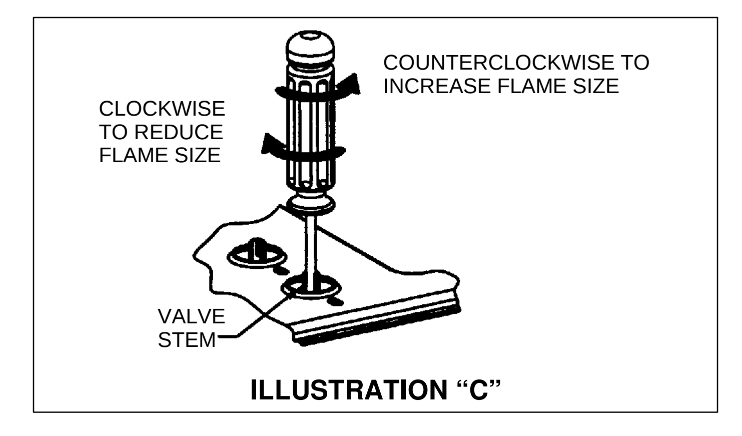


ILLUSTRATION "C"

Pressure Testing

The maximum gas supply pressure for the appliance pressure regulator supplied on this appliance is 14″ W.C. The test pressure for checking this appliance pressure regulator must be at least 6″ W.C. for Natural Gas, and at least 11″ W.C. for LP. It is shipped from the factory set for Natural Gas at 5″ W.C. output pressure.

This appliance and its individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of 1/2″ PSIG (3.5 k Pa).

This appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shutoff valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2″ PSIG (3.5 k Pa).

Appliance Pressure Regulator Conversion
(See Illustration "D")

This unit is supplied with a Maxitrol Appliance Pressure Regulator. Follow the instructions in illustration "D".

MAXITROL APPLIANCE PRESSURE REGULATOR

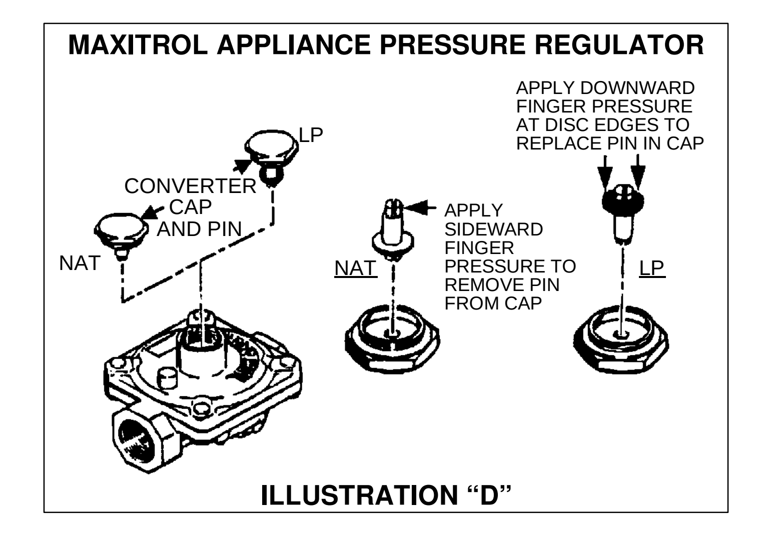


ILLUSTRATION "D"

Conversion To LP Gas

This appliance is shipped from the factory equipped for use with Natural Gas. To convert it from Natural Gas for use with LP Gas, perform steps 1 through 4.

1. Remove natural gas orifice hoods. Install color coded orifice hoods supplied, located in a pack attached to the outer plenum area of this appliance. (See Illustration "E" below, and LP Gas Conversion Instructions on page 6).
2. Invert cap in convertible appliance pressure regulator (if so equipped) located at entrance to gas manifold.
3. Adjust air shutters on individual burners for proper flame appearance.
4. Adjust low flame setting at each burner by turning adjustment screw in center of valve stem.

To make these conversion adjustments follow the instructions and illustrations ("A" through "E" on pages 3 - 4).

I M P O R T A N T

Apply a non-corrosive leak detection fluid to all joints and fittings in the gas connection between the supply line shut-off valve and the range. Include gas fittings and joints in the range if connections were disturbed during installation. Check for leaks! Bubbles appearing around fittings and connections will indicate a leak. If a leak appears, turn off supply line gas shut-off valve and retest for leaks. Never test for gas leaks with an open flame.

This appliance is shipped from the factory with orifice hoods drilled for use with Natural Gas. To convert from Natural Gas to LP, apply a 1/2″ open-end wrench to hex section of orifice hood. TURN COUNTERCLOCKWISE TO REMOVE. Save the Natural Gas orifice hoods just removed from this appliance for future use. Install color coded orifice hoods supplied. (See LP Gas Conversion Instructions above and page 6). TURN CLOCKWISE TO INSTALL. Hold dimension specified in Illustration "E".

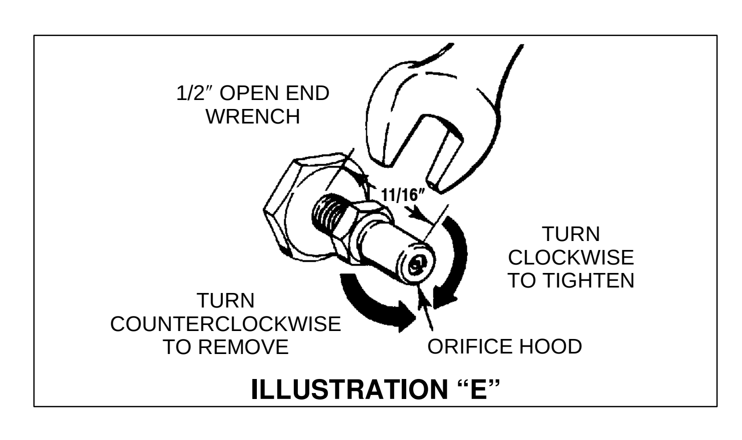
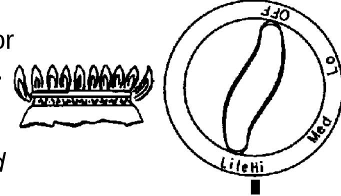


ILLUSTRATION "E"

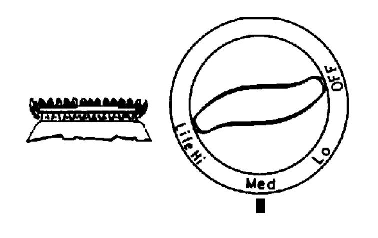
Control Settings

The size and type of cookware and the amount and type of food being cooked will influence the setting needed for best cooking results. The setting indicated should serve as a guide while you become familiar with your cooktop.

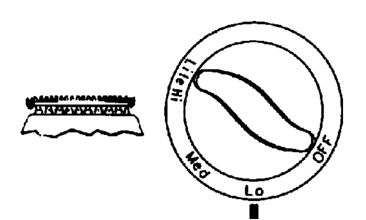
Use the **HI** flame setting to quickly bring foods to a boil or to begin a cooking operation. Then reduce to a lower setting to continue cooking. *Never leave food unattended over a **HI** flame setting.*



Med setting is used to continue a cooking operation. Food will not cook any faster when a **HI** flame setting is used than that is needed to maintain a gentle boil. Remember, water boils at the same temperature whether boiling gently or vigorously.

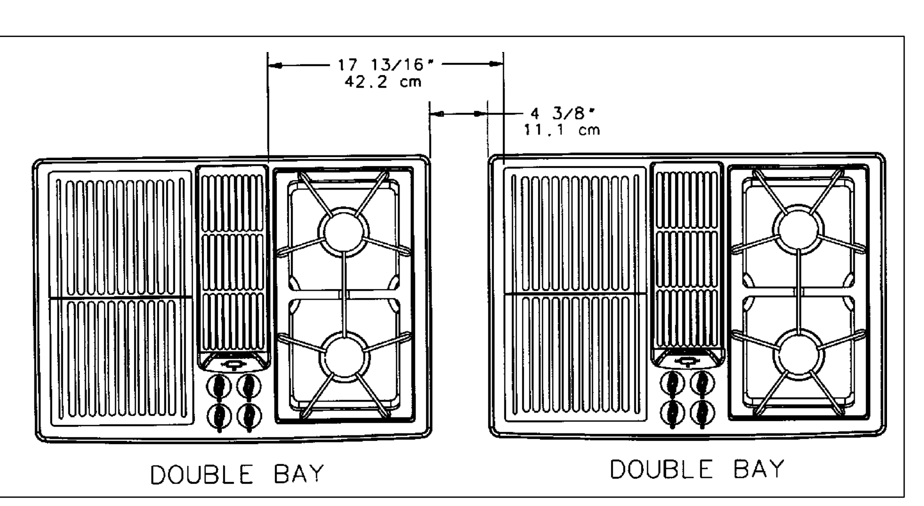


Use **Lo** setting to keep food at serving temperatures without further cooking. You may find that some cooking may take place if the cookware is covered.



Minimum Spacing Requirement Convertible Gas Cooktops

For installing a Double Bay Downdraft Cooktop in combination with another Downdraft Cooktop, the minimum spacing between adjacent units must be provided, as shown, for satisfactory performance.



TO CONVERT APPLIANCE FOR USE WITH PROPANE GAS

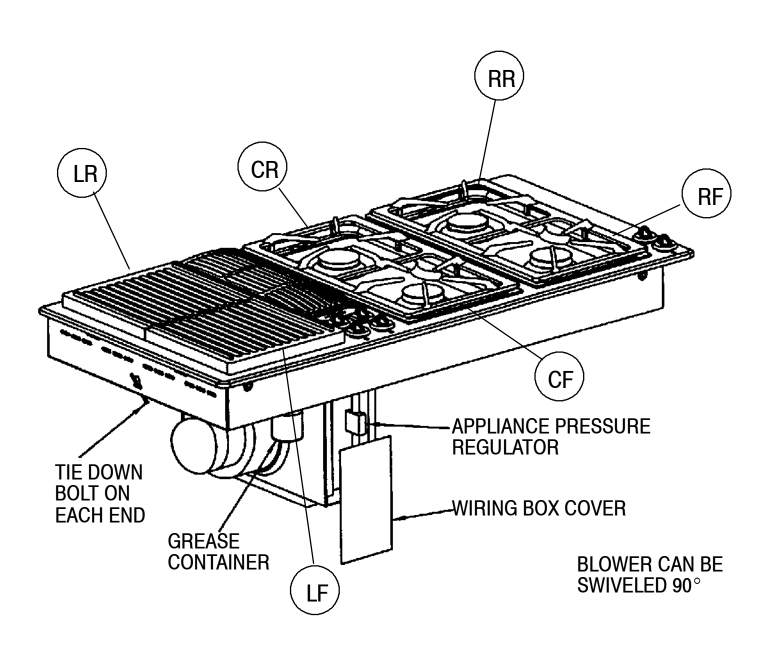
Natural Gas To Propane Gas (LP) Conversion Instructions

⚠ WARNING

Propane Gas conversion is to be performed by a Jenn-Air Authorized Service Contractor (or other qualified agency) in accordance with the manufacturer's instructions and all codes and requirements of the authority having jurisdiction. Failure to follow instructions could result in serious injury or property damage. The qualified agency performing this work assumes responsibility for this conversion.

⚠ WARNING

ELECTRICAL POWER AND GAS MUST BE TURNED OFF PRIOR TO CONVERSION



JGD8345 (Shown)

Models - JGD8130 & JGD8345 Series

Manifold - Propane Gas pressure required - 10″ W.C.

Incoming Propane Gas pressure required to appliance pressure regulator - 11″ - 12″ W.C.

Propane Gas conversion orifice hoods are supplied with these models.

Propane Gas input specified - JGD8130/JGD8345 - 33,000 BTU/hr / 51,000 BTU/hr.

BURNER	BTU/hr	ORIFICE	INCHES DIAMETER	COLOR
Left Rear (LR)	7,500	#66	.0330	Zinc
Left Front (LF)	7,500	#66	.0330	Zinc
Right Rear (RR)	9,000	#63	.0310	Blue
Right Front (RF)	9,000	#63	.0370	Blue
Center Rear (CR)	9,000	#63	.0370	Blue
Center Front (CF)	9,000	#63	.0370	Blue

TO CONVERT APPLIANCE FOR USE WITH NATURAL GAS

Propane Gas (LP) To Natural Gas Conversion Instructions

If this appliance has been converted for use with LP Gas, each of the following modifications must be performed to convert the unit back to Natural Gas.

⚠ WARNING

Natural Gas conversion is to be performed by a Jenn-Air Authorized Service Contractor (or other qualified agency) in accordance with the manufacturer's instructions and all codes and requirements of the authority having jurisdiction. Failure to follow instructions could result in serious injury or property damage. The qualified agency performing this work assumes responsibility for this conversion.

⚠ WARNING

ELECTRICAL POWER AND GAS MUST BE TURNED OFF PRIOR TO CONVERSION

Models - JGD8130 & JGD8345 Series

Manifold - Natural Gas pressure required - 5″ W.C.

Incoming Natural Gas pressure required to appliance pressure regulator - 6″ - 7″ W.C.

Natural Gas input specified, Model JGD8130/JGD8345 - 36,000 BTU/hr / 56,000 BTU/hr.

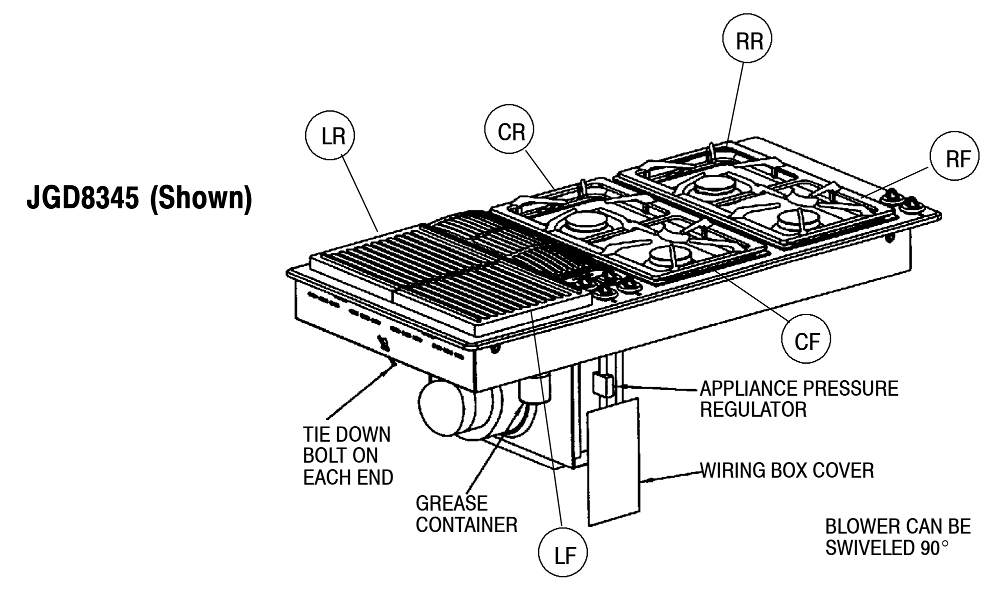
A. Replace all orifice hoods - Perform steps 1 through 4 on page 4. Locate the (4) four or (2) two Natural Gas hoods (with small numbers stamped on their sides) saved from the original Natural Gas unit. Page 4 Illustration "E". The two hoods with .0520 (#55 orifice) stamped on them are for the left front and left rear burners. The two hoods with the .0550 (#54 orifice) stamped on them are for the two right burners.

To make these conversion adjustments follow the instructions and illustrations ("A" through "E") pages 3 and 4.

B. Invert cap in appliance pressure regulator (see Illustration "D"). With the appliance installed, the appliance pressure regulator is located on the center underside of the appliance at the inlet to the gas manifold. Identify the type of appliance pressure regulator on the unit and follow the instructions in the appropriate illustration.

C. Adjust low flame setting for each burner. Follow the instructions for burner low flame adjustment on page 4 to increase the simmer flame size.

JGD8345 (Shown)



BURNER	BTU/hr	ORIFICE	INCHES DIAMETER	COLOR
Left Rear (LR)	8,000	#55	.0520	Brass
Left Front (LF)	8,000	#55	.0520	Brass
Right Rear (RR)	10,000	#54	.0550	Brass
Right Front (RF)	10,000	#54	.0550	Brass
Center Rear (CR)	10,000	#54	.0550	Brass
Center Front (CF)	10,000	#54	.0550	Brass

REQUIRED ADJUSTMENTS AT TIME OF INSTALLATION

The installation of this appliance must conform with local codes, or in the absence of local codes, with the latest edition of the National Fuel Gas Code ANSI Z223.1 USA or current CAN/CGA-B149 Installation Code.

☐ This range was manufactured for use with Natural Gas. If LP gas is the fuel of choice, follow the conversion to LP procedure found in the installation instructions.

☐ Test all external connections for gas leaks. Never test for gas leaks with an open flame.

☐ Test all electrical connections.

☐ Adjust all air shutters for proper flame.

☐ Adjust all valves for low flame settings.

☐ Test the ventilation system for proper installation.

☐ If a problem exists with the downdraft system, check the ducting installation to make sure it conforms to the Jenn-Air specifications. Most downdraft system problems are attributed to poor ducting practices.

☐ Contact your installer if the ventilation system will not remove smoke or cooking fumes from well trimmed cuts of meat.

☐ If ventilation problems persist contact your authorized Jenn-Air Service Contractor.



403 WEST FOURTH STREET, NORTH • NEWTON, IA 50208

MANUAL DE INSTALACIÓN

SUPERFICIE PARA COCINAR CON ASADOR DE GAS CONVERTIBLE SERIES JGD8130 Y JGD8345



403 WEST FOURTH STREET, NORTH • NEWTON, IA 50208

LAS DIMENSIONES SE MUESTRAN EN PULGADAS Y CENTÍMETROS

* El ventilador puede girarse para colocarlo en posición vertical u horizontal aflojando las tuercas de alrededor de la entrada del ventilador. Cámara interior accesible de ventilación.

- **AVISO AL INSTALADOR:** Deje estas instrucciones con el aparato.
- **AVISO AL CONSUMIDOR:** Conserve estas instrucciones para consultarlas en el futuro.

PERNO DE SUJECIÓN EN CADA EXTREMO
REGULADOR DE PRESIÓN DEL APARATO
CUBIERTA DE LA CAJA DEL CABLEADO
RECIPIENTE DE GRASA
EL VENTILADOR PUEDE GIRARSE 90°
29″ ± 1/16″ 73,66 cm
21″ ± 1/16″ 53,34 cm
7 9/16″ 19,21 cm
1 7/8″ Mín. 4,76 cm
9 3/8″ 23,81 cm
13″ 33,02 cm
15/16″ Mín. Espacio libre 2,38 cm
SELECCIONE EL CORTE PARA DUCTO APROPIADO (VEA LAS INSTRUCCIONES DE LA INSTALACIÓN DE DUCTOS).
RECIPIENTE DE GRASA
3 1/2″ 8,8 cm
13 13/16″ 35,1 cm
REGULADOR DE PRESIÓN DEL APARATO
2 7/8″ 7,3 cm
13 3/4″ 34,9 cm
11 13/16″ 30,0 cm
"A"

PERNO DE SUJECIÓN EN CADA EXTREMO
REGULADOR DE PRESIÓN DEL APARATO
CUBIERTA DE LA CAJA DEL CABLEADO
RECIPIENTE DE GRASA
EL VENTILADOR PUEDE GIRARSE 90°
43 1/4″ ± 1/16″ 109,86 cm
21″ ± 1/16″ 53,34 cm
7 9/16″ 19,21 cm
1 7/8″ Mín. 4,76 cm
9 3/8″ 23,81 cm
13″ 33,02 cm
15/16″ Mín. Espacio libre 2,38 cm
SELECCIONE EL CORTE PARA DUCTO APROPIADO (VEA LAS INSTRUCCIONES DE LA INSTALACIÓN DE DUCTOS).
RECIPIENTE DE GRASA
3 1/2″ 8,8 cm
13 13/16″ 35,1 cm
REGULADOR DE PRESIÓN DEL APARATO
2 7/8″ 7,3 cm
13 3/4″ 34,9 cm
26 3/4″ 68,0 cm
"A"

INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

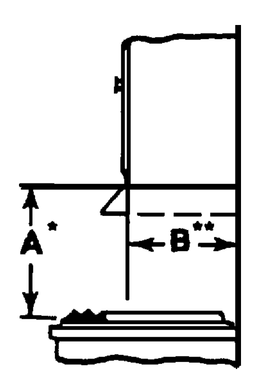
CERTIFIED

- Dimensión "A" - Proporcione 2″ mín. (5,08 cm) de espacio libre del gabinete al motor para fines de enfriamiento.
- **Nota** - En donde sea posible, se recomienda un espacio de 6″ (15,24 cm) para poder darle servicio al motor o al ventilador.
- Espacio libre lateral —Los asadores instalados cerca de una pared lateral deberán tener cuando menos un espacio libre de 8″ (20 cm)
- Debe proporcionarse acceso para quitar y vaciar los recipientes de grasa.

Instalación de los gabinetes sobre el asador Jenn-Air

*A = 30″ (76,2 cm) de espacio vertical mínimo entre la superficie para cocinar y la construcción encima del aparato.

*B = 13″ (33,02 cm) profundidad máxima de los gabinetes instalados sobre la superficie para cocinar.



Las líneas punteadas indican la construcción de la campana de la estufa

* Para eliminar el riesgo de peligros potenciales de incendio tal como atravesarse por encima de las llamas, evite almacenar cosas en los gabinetes de encima de la superficie para cocinar.

Gabinetes colocados encima de la superficie para cocinar

La profundidad máxima de los gabinetes instalados por encima de la superficie para cocinar es de 13 pulgadas (33 cm).

PRECACUCIÓN: ALGUNOS GABINETES Y MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN NO ESTÁN DISEÑADOS PARA SOPORTAR EL CALOR PRODUCIDO POR EL FUNCIONAMIENTO NORMAL SEGURO DE UN APARATO LISTADO. PODRÍA OCURRIR DECOLORACIÓN O DAÑOS, TAL COMO LA PÉRDIDA DEL LAMINADO.

Instalación del aparato

Siga cuidadosamente las instrucciones adjuntas de los ductos.

Este aparato está diseñado para ventilarse hacia el exterior siempre.

El corte del hueco del mostrador, el corte delantero del gabinete y las aberturas de los ductos deben prepararse de acuerdo con las ilustraciones de las páginas 1 y 2.

La instalación de este aparato debe estar en conformidad con los códigos locales o, si no los hubiera, con la última edición del Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1 EE.UU. o el CÓDIGO DE INSTALACIÓN CAN/CGA-B149 actual.

En la Commonwealth de Massachusetts

Este producto debe instalarse por un plomero o un instalador de gas certificado cuando está instalado dentro de la Commonwealth de Massachusetts.

Debe instalarse en el electrodoméstico una válvula de gas tipo ”T” manual en la tubería del suministro de gas.

Cuando se utiliza un conector flexible de gas, no debe exceder una longitud de tres (3) pies o 36 pulgadas (91,4 cm).

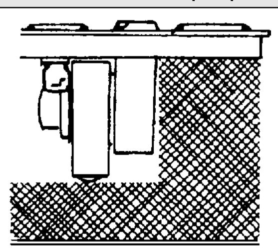
El suministro eléctrico requerido es de 110/120 voltios, CA, 15 amp, 60 Hz. Este aparato está equipado con un cordón eléctrico conectado a tierra. Debe proporcionarse un tomacorriente conectado a tierra. Se recomienda, por comodidad, que este tomacorriente esté ubicado en el área que se muestra en la ilustración sombreada (vea la figura 2).

El usuario puede experimentar la desconexión ocasional del circuito si está en uso el interruptor accionado por corriente de pérdida a tierra del circuito (GFCI).

Este aparato, cuando se instale, deberá estar conectado a tierra en conformidad con los códigos locales o, si no existieran, con la última edición del Código Eléctrico Nacional ANSI/NFPA No. 70 EE.UU. o el Código Eléctrico Canadiense CSA STANDARD C22.1 (Canadian Electrical Code) actual, parte 1.

PRECAUCIÓN

La garantía se anulará en equipos JENN-AIR que se instalen para otros usos que no sean los que recomienda el fabricante. Las tapas de pared y las transiciones recomendadas deberán utilizarse para obtener el funcionamiento y la instalación apropiados.



Parte inferior del gabinete

Figura 2

⚠ ADVERTENCIA

INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA

ESTE APARATO ESTÁ EQUIPADO CON UNA CLAVIJA DE CONEXIÓN A TIERRA DE TRES PUNTAS PARA SU PROTECCIÓN CONTRA EL PELIGRO DE DESCARGAS ELÉCTRICAS Y DEBE CONECTARSE DIRECTAMENTE EN UN RECEPTÁCULO APROPIADAMENTE CONECTADO A TIERRA. NO CORTE NI LE QUITE LA PUNTA DE TIERRA A LA CLAVIJA.

Conexión del aparato al suministro de gas

LA CONEXIÓN DEL SUMINISTRO DE GAS DEBE REALIZARLA UN TÉCNICO DE SERVICIO O UN INSTALADOR DE APARATOS DE GAS CALIFICADO. El instalador debe realizar pruebas de fugas del aparato de acuerdo con las instrucciones proporcionadas.

Instale una válvula manual de cierre en un lugar accesible en la línea externa de gas al aparato con el fin de cerrar y abrir el gas al aparato.

Haga la conexión del gas a la entrada del regulador de presión del aparato con una rosca de tubo macho de 1/2″. Use en todas las conexiones de la tubería un compuesto aprobado para uniones de tuberías que sea resistente a la acción del gas. Pruebe todas las uniones contra fugas usando una solución de jabón y agua u otro medio aprobado de detección. Nunca pruebe las fugas de gas con llamas.

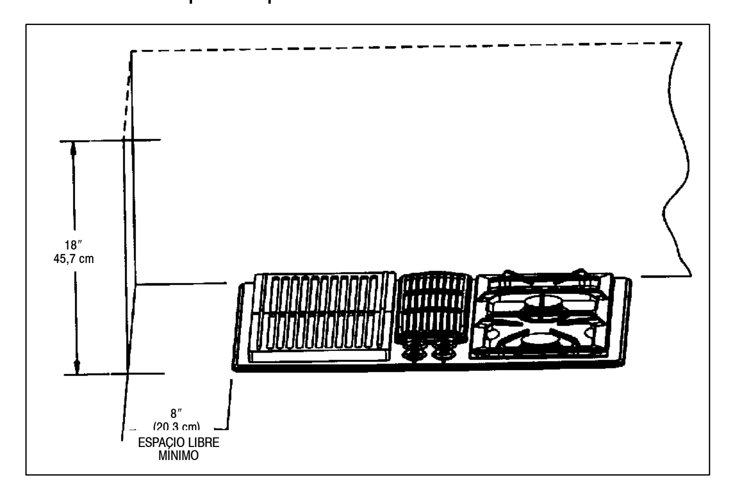
Instrucciones para el instalador

1. Bisele todos los bordes expuestos del laminado decorativo para evitar que se desportillen.
2. **Corte radialmente las esquinas de los cortes y líjelas para garantizar unos bordes tersos y evitar que se desportillen las esquinas. Se recomienda usar un taladro de diámetro de 1/4″, ó 3/8″, en cada esquina.**
3. La parte interior de las esquinas con los bordes burdos que no se hayan redondeado y que se hayan ajustado a fuerza pueden contribuir a que se quiebre el laminado superior del mostrador.
4. El mostrador debe estar apoyado a menos de 3″ del hueco.

El espacio libre horizontal mínimo ente el borde del aparato y la construcción combustible que se extiende de la superficie para cocinar a 18″ (45,7 cm) por encima de la superficie para cocinar es:

15/16″ (2,38 cm) en la parte posterior
8″ a los lados

Éste no es el espacio libre recomendado, sino el espacio libre mínimo que se permite.



Ajuste del obturador de aire

Este aparato se embarca de fábrica con los obturadores de aire ajustados para usarse con gas natural. Si es necesario un ajuste adicional, o si tiene que reajustarse para usarse con gas LP, ajuste los obturadores de aire del modo siguiente:

Obturadores de aire del cartucho de los quemadores del asador y de la superficie para cocinar (Vea las ilustraciones “A” & “B”)

El obturador de aire de la mano izquierda controla la mitad posterior del quemador. El obturador de aire de la mano derecha controla la mitad delantera. El acceso a los obturadores de aire del cartucho del quemador de la superficie para cocinar se encuentra a través de las aberturas en la parte inferior del bastidor del cartucho.

Deslice los obturadores de aire hacia atrás o hacia adelante para aumentar o reducir el tamaño de la abertura del aire. Los obturadores se acomodan ajustadamente así que podría necesitarse la hoja de un destornillador para realizar este ajuste (vea la ilustración).

Observe el cambio en la apariencia de la llama conforme se mueve el obturador. El ajuste está correcto cuando la llama queda bien definida en color azul, en el ajuste alto de la llama. Lo ajustado que queda el obturador garantiza que permanezca en su posición correcta.

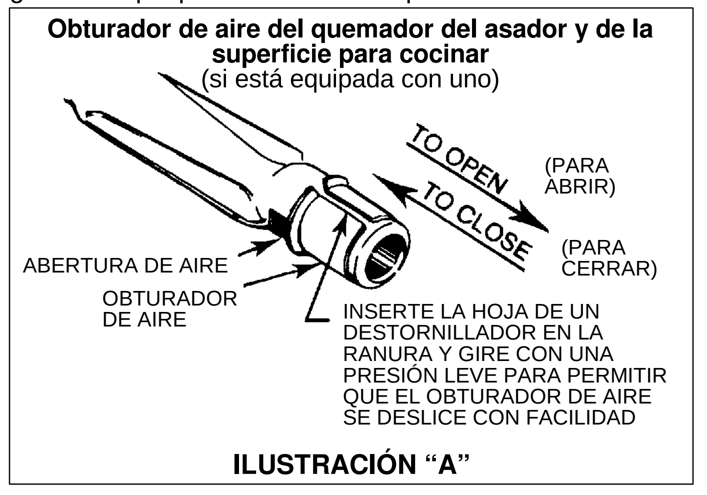


ILUSTRACIÓN “A”

En cualquier quemador, el cerrar demasiado el obturador de aire causará que la llama se vuelva de punta amarilla y suave. Abrir demasiado el obturador hará que la llama se vuele de la base de los puertos del quemador. El ajuste correcto producirá una llama bien definida, marcada y uniformemente azul.

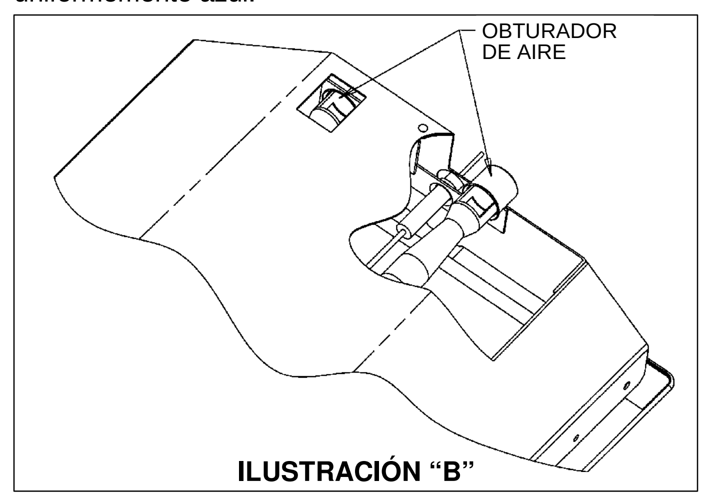


ILUSTRACIÓN “B”

Ajuste de la llama baja (Vea la ilustración “C”)

Este aparato se embarca de fábrica con los ajustes de llama en bajo y listos para usarse con gas natural. Si es necesario algún ajuste adicional, o si tiene que reajustarse para usarse con gas LP, proceda del modo siguiente:

1. Encienda el quemador y ajuste la perilla de control en una llama baja.
2. Quite la perilla de control del vástago de la válvula.

> **PRECAUCIÓN**
>
> NUNCA USE UNA HOJA METÁLICA PARA QUITAR LA PERILLA. SI ÉSTA NO SALE CON FACILIDAD, INTRODUZCA LOS PLIEGUES DE UNA TOALLA DE COCINA DEBAJO DE LA PERILLA Y TIRE DE LA TOALLA HACIA ARRIBA CON PRESIÓN UNIFORME PARA SACARLA.

3. Inserte un destornillador de hoja delgada en la ranura en el centro del vástago de la válvula y sujete la hoja con la ranura en el tornillo de ajuste.
4. Gire el tornillo de ajuste del centro del vástago para ajustar el tamaño de la llama.
   - en el sentido de las manecillas del reloj para reducirla.
   - en el sentido contrario al de las manecillas del reloj para agrandarla.
5. Vuelva a colocar la perilla de control cuando termine el ajuste.

El ajuste apropiado producirá una llama azul, estable y uniforme de tamaño mediano. El ajuste final debe revisarse girando la perilla de alto a bajo varias veces sin apagar la llama.

Este ajuste, en el ajuste bajo, proporcionará automáticamente el tamaño correcto de llama en el ajuste medio.

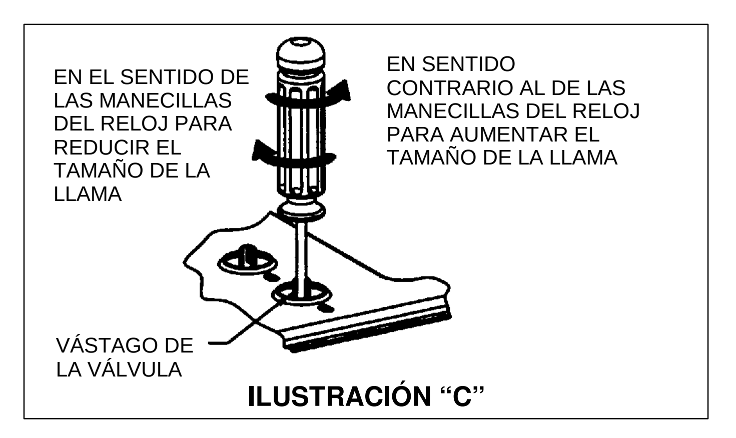


ILUSTRACIÓN “C”

Pruebas de presión

La máxima presión del suministro de gas para el regulador de presión del aparato que se proporcionó con éste es de 14″ Columna de Agua. La prueba de presión para revisar este regulador de presión debe ser cuando menos de 6″ de columna de agua para el gas natural, y cuando menos de 11″ de columna de agua para el gas LP. Se embarca de fábrica ajustado para gas natural a una presión de salida de 5″ de columna de agua.

Este aparato y su válvula individual de cierre deben estar desconectadas del sistema de tubería de suministro de gas durante las pruebas de presión de este sistema a presiones de prueba de más de 1/2″ PSIG (3,5 k Pa).

Este aparato debe estar aislado del sistema de tubería del suministro de gas cerrando la válvula manual de cierre durante las pruebas del sistema a presiones iguales o menores de 1/2″ PSIG (3,5 k Pa).

Conversión del regulador de presión del aparato (Vea la ilustración “D”)

Esta unidad cuenta con un Regulador de presión para electrodomésticos Maxitrol. Siga las instrucciones de la ilustración ”D”.

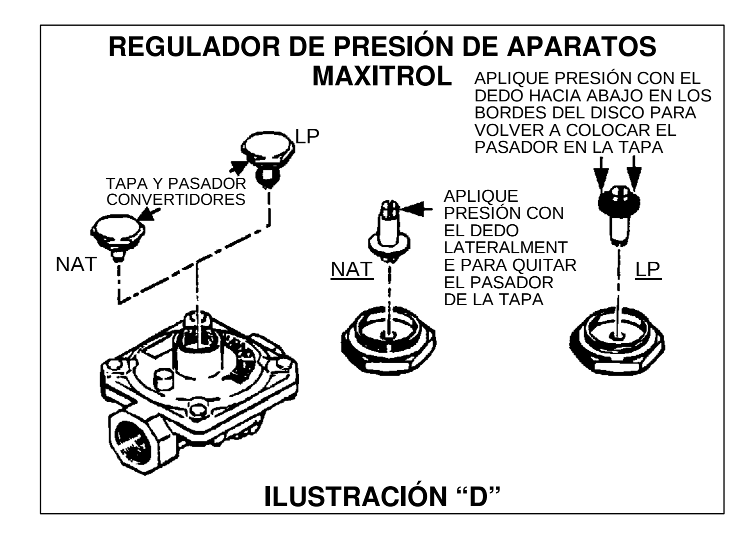


ILUSTRACIÓN “D”

Conversión a gas LP

Este aparato se embarca de fábrica equipado para usarse con gas natural. Para convertirlo de gas natural a gas LP, realice los pasos 1 al 4.

1. Quite las capuchas de los orificios de gas. Instale las capuchas de colores coordinados que se adjuntan, ubicadas en un paquete que está sujeto al área impelente exterior de este aparato. (Vea la ilustración “E” más adelante, y las instrucciones de conversión a gas LP de la página 6).
2. Invierta la tapa convertible del regulador de presión de aparatos (si está equipada con una) localizada en la entrada del múltiple de gas.
3. Ajuste los obturadores de aire en los quemadores individuales para obtener la apariencia correcta de la llama.
4. Coloque el ajuste bajo en cada quemador girando el tornillo de ajuste en el centro del vástago de la válvula.

Para realizar estos ajustes de conversión siga las instrucciones y las ilustraciones (“A” al “E” en las páginas 3 y 4).

IMPORTANTE

Aplique un líquido anticorrosivo detector de fugas en todas las uniones y adaptadores de la conexión de gas entre la válvula de cierre del suministro del gas y la estufa. Incluya los adaptadores de gas y las uniones de la estufa si se alteraron las conexiones durante la instalación. Revise si hay fugas. Si aparecen burbujas alrededor de los adaptadores y las conexiones querrá decir que hay una fuga. Si esto sucede, cierre la válvula de cierre del suministro de gas y vuelva a revisar las fugas. Nunca realice pruebas de fugas de gas con una llama.

Este aparato se embarca de fábrica con las capuchas de los orificios taladradas para usarse con gas natural. Para convertirlo de gas natural a gas LP, coloque una llave abierta a 1/2″ en la sección hexagonal de la capucha. GIRE EN SENTIDO CONTRARIO AL DE LAS MANECILLAS DEL RELOJ PARA QUITARLA. Conserve las capuchas de gas natural para usarlas en el futuro. Instale las capuchas de colores coordinados adjuntas. (Vea las instrucciones de conversión al gas LP que aparecen anteriormente y la página 6). GIRE EN SENTIDO DE LAS MANECILLAS DE L RELOJ PARA INSTALARLA. Mantenga la dimensión especificada en la ilustración “E”.

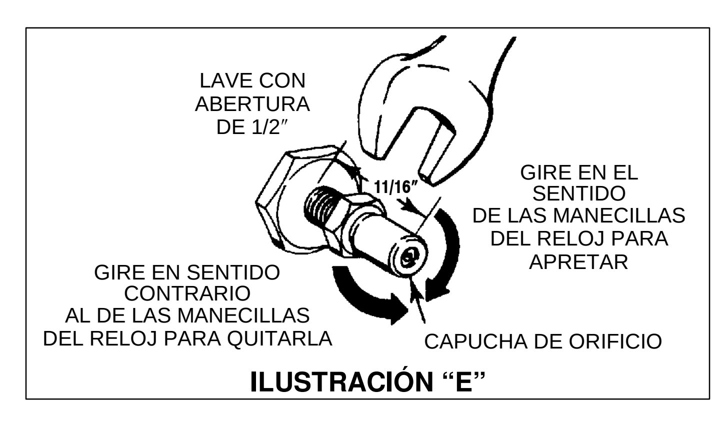
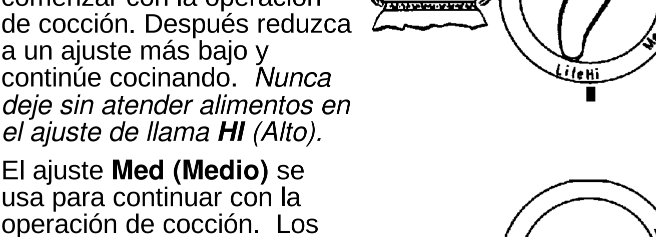


ILUSTRACIÓN “E”

Ajustes del control

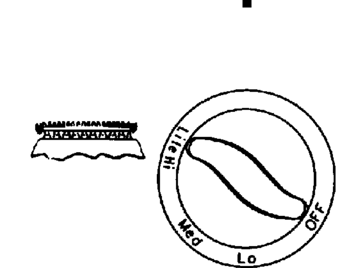
El tamaño y el tipo de recipientes de cocina y la cantidad y tipo de los alimentos que se cocinan influenciará el ajuste que es necesario para obtener los mejores resultados de cocción. El ajuste indicado deberá servir como una guía mientras se familiariza con la superficie para cocinar.

Use el ajuste de llama **HI (Alta)** para que los alimentos hiervan con rapidez o para comenzar con la operación de cocción. Después reduzca a un ajuste más bajo y continúe cocinando. *Nunca deje sin atender alimentos en el ajuste de llama **HI** (Alto).*



El ajuste **Med (Medio)** se usa para continuar con la operación de cocción. Los alimentos no se cocinarán más rápido en el ajuste de llama **HI** (Alto) que el que es necesario para mantener un hervor suave. Recuerde, el agua hierve a la misma temperatura esté hirviendo suave o vigorosamente.

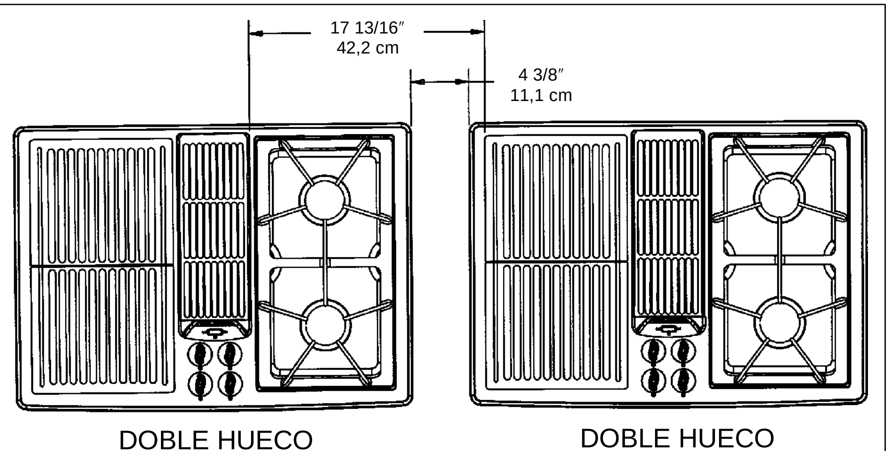
Use el ajuste **Lo (Bajo)** para mantener los alimentos a temperatura para servirlos sin que sigan cocinándose. Se dará cuenta que siguen cocinándose un poco más si el recipiente se encuentra tapado.



Requisitos mínimos de espacio libre

Superficies para cocinar convertibles de gas

Para instalar una Superficie para cocinar de hueco doble de tiro invertido en combinación con otra Superficie para cocinar de tiro invertido, el espacio libre mínimo entre las unidades adyacentes debe proporcionarse, como se muestra, para obtener un funcionamiento satisfactorio.



DOBLE HUECO DOBLE HUECO

PARA CONVERTIR EL APARATO PARA USARSE CON GAS PROPANO

Instrucciones para la conversión de gas natural a gas propano (LP)

⚠ ADVERTENCIA

La conversión de gas propano debe realizarla un contratista de servicio autorizado de Jenn-Air (u otra agencia calificada) de acuerdo a las instrucciones del fabricante y a todos los códigos y requisitos de las autoridades con jurisdicción. El no hacerlo podría causar lesiones graves o daños materiales. La agencia calificada que realice este trabajo asumirá toda la responsabilidad por esta conversión.

⚠ ADVERTENCIA

EL SUMINISTRO ELÉCTRICO Y EL GAS DEBEN ESTAR APAGADOS ANTES DE REALIZAR LA CONVERSIÓN

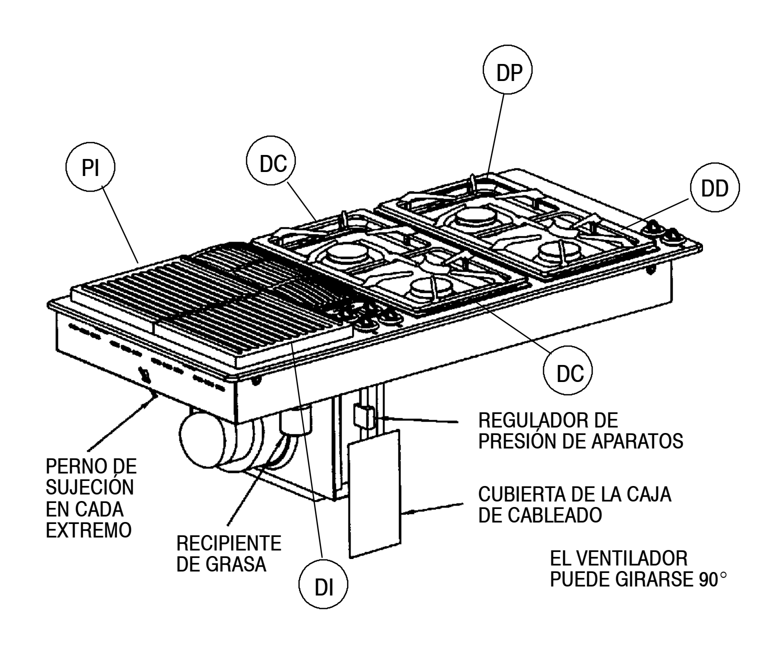
Modelos – de las series JGD8130 y JGD8345

Múltiple —Presión de gas propano requerida - 10″ de columna de agua

Presión de gas propano de entrada requerida para el regulador de presión de aparatos - 11″ - 12″ de columna de agua

Las capuchas de orificio de conversión a gas propano se adjuntan con estos modelos.

Entrada de gas propano especificada - JGD8130/JGD8345 - 33,000 BTU/hr / 51,000 BTU/hr.



JGD8345 (se muestra)

QUEMADOR	BTU/hr	ORIFICIO	PULGADAS DIÁMETRO	COLOR
Posterior izquierdo (PI)	7,500	#66	.0330	Gris Acero
Delantero izquierdo (DI)	7,500	#66	.0330	Gris Acero
Posterior derecho (PD)	9,000	#63	.0370	Azul
Delantero derecho (DD)	9,000	#63	.0370	Azul
Posterior central (PC)	9,000	#63	.0370	Azul
Delantero central (DC)	9,000	#63	.0370	Azul

PARA CONVERTIR EL APARATO PARA USARSE CON GAS NATURAL

Instrucciones de conversión de gas propano (LP) a gas natural

Si este aparato se convirtió para usarse con gas LP, deben seguirse cada una de las siguientes modificaciones para convertir la unidad de nuevo a gas natural.

⚠ ADVERTENCIA

La conversión a gas natural debe realizarla un Contratista de servicio autorizado de Jenn-Air (u otra agencia calificada) de acuerdo con las instrucciones del fabricante y todos los códigos y requisitos de las autoridades que tengan jurisdicción. El no seguir las instrucciones podría causar lesiones graves o daños materiales. La agencia calificada que realice la conversión asume toda la responsabilidad de dicha conversión.

⚠ ADVERTENCIA

EL SUMINISTRO ELÉCTRICO Y EL GAS DEBEN ESTAR APAGADOS ANTES DE REALIZAR LA CONVERSIÓN

Modelos – series JGD8130 y JGD8345

Múltiple —presión de gas natural requerida - 5″ columnas de agua.

Presión de entrada del gas natural requerida al regulador de presión del aparato - 6″ - 7″ de columna de agua.

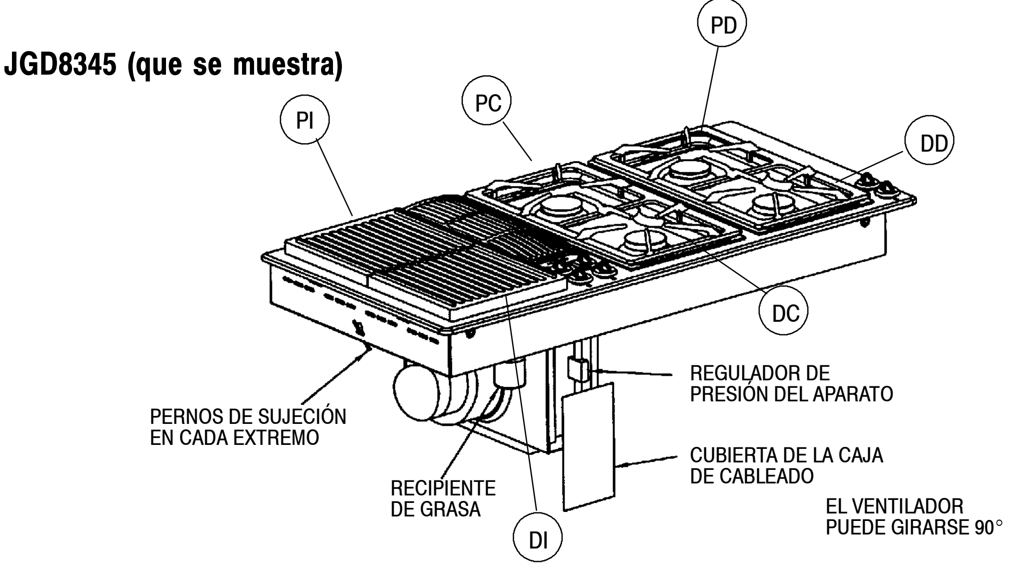
Entrada del gas natural especificada, Modelo JGD8130/JGD8345 - 36,000 BTU/hr / 56,000 BTU/hr.

A. Vuelva a colocar todas las capuchas de orificio — Realice los pasos 1 al 4 de la página 4. Localice las cuatro (4) o las dos (2) capuchas de gas natural (con los números pequeños estampados a los lados) que conservó de la unidad de gas natural original. Página 4, ilustración “E”. Las dos capuchas con el número 0,0520 (orificio No. 55) estampado son para los quemadores delantero izquierdo y posterior izquierdo. Las dos capuchas con el número.0550 (orificio No. 54) estampado son para los dos quemadores derechos.

Para realizar estos ajustes de conversión siga las instrucciones e ilustraciones (“A” a “E”) de las páginas 3 y 4.

B. Invierta la tapa del regulador de presión (vea la ilustración “D”). Con el aparato instalado, el regulador de presión se encuentra localizado en el centro del lado inferior del aparato en la entrada del múltiple de gas. Identifique el tipo de regulador de presión de la unidad y siga las instrucciones en la ilustración correspondiente.

C. Coloque el ajuste de la llama baja en cada quemador. Siga las instrucciones para el ajuste de llama baja de los quemadores en la página 4 para aumentar el tamaño de la llama de cocción a fuego lento.



QUEMADOR	BTU/hr	ORIFICIO	PULGADAS DIÁMETRO	COLOR
Posterior izquierdo (PI)	8,000	#55	.0520	Cobre
Delantero izquierdo (DI)	8,000	#55	.0520	Cobre
Posterior derecho (PD)	10,000	#54	.0550	Cobre
Delantero derecho (DD)	10,000	#54	.0550	Cobre
Posterior central (PC)	10,000	#54	.0550	Cobre
Delantero central (DC)	10,000	#54	.0550	Cobre

AJUSTES QUE SE REQUIEREN A LA HORA DE LA INSTALACIÓN

La instalación de este aparato debe estar en conformidad con todos los códigos locales, o si no los hubiera, con la última edición del Código Nacional de Gas Combustible ANSI Z223.1 EE.UU. o con el Código de Instalación actual CAN/CGA-B149.

Esta estufa fue fabricada para usarse con gas natural. Si se elige usar gas LP, siga los procedimientos de conversión a gas LP que se encuentran en las instrucciones de instalación.

Revise todas las conexiones externas para ver si hay fugas. Nunca pruebe las fugas de gas con una llama.

Pruebe todas las conexiones eléctricas.

Ajuste los obturadores de aire para obtener la llama apropiada.

Ajuste los ajustes de la llama baja en todas las válvulas.

Pruebe el sistema de ventilación para confirmar la instalación correcta.

Si existe un problema con el sistema de tiro invertido, revise la instalación de los ductos para asegurarse que está en conformidad con las especificaciones de Jenn-Air. La mayoría de los problemas con el sistema de tiro invertido se atribuyen a las prácticas incorrectas de los ductos.

Comuníquese con el instalador si el sistema de ventilación no extrae el humo ni los gases de cocción de las carne de buen corte.

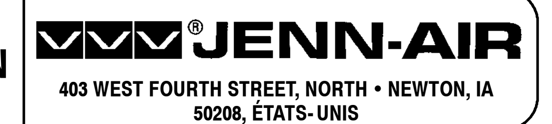
Si persisten los problemas de ventilación, comuníquese con el Contratista de servicio autorizado de Jenn-Air.



403 WEST FOURTH STREET, NORTH • NEWTON, IA 50208

MANUEL DE MISE EN SERVICE

GRIL À GAZ CONVERTIBLE SÉRIE PLAQUES DE CUISSON JGD8130 ET JGD8345



403 WEST FOURTH STREET, NORTH • NEWTON, IA 50208, ÉTATS- UNIS

DIMENSIONS EN POUCES ET EN CENTIMÈTRES

*Le ventilateur peut être tourné pour l'orienter à l'horizontale ou à la verticale en dévissant les écrous qui se trouvent sur le périmètre de l'arrivée d'air. Accessible à l'intérieur de la chambre de ventilation.

- **NOTE À L'INTENTION DE L'INSTALLATEUR :** Veuillez laisser ces instructions avec l'appareil.
- **NOTE À L'INTENTION DE L'UTILISATEUR :** Veuillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.

BOULON DE FIXATION À CHAQUE EXTRÉMITÉ
DÉTENDEUR DE L'APPAREIL
BOÎTE DE CÂBLAGE
LE VENTILATEUR PEUT PIVOTER DE 90°
RÉCIPIENT À GRAISSE
29″ ± 1/16″ 73,7 cm
21″ ± 1/16″ 53,3 cm
7 9/16″ 19,2 cm
1 7/8″ min. 4,8 cm
15/16″ min. Dégagement 2,4 cm
9 3/8″ 23,8 cm
13″ 33,0 cm
SÉLECTIONNER LA DÉCOUPE QUI CONVIENT POUR LE CONDUIT (VOIR LES CONSIGNES DE POSE DES CONDUITS).
RÉCIPIENT À GRAISSE
3 1/2″ 8,8 cm
13 13/16″ 35,1 cm
DÉTENDEURDE L'APPAREIL
2 7/8″ 7,3 cm
13 3/4″ 34,9 cm
11 13/16″ 30,0 cm
"A"

BOULON DE FIXATION À CHAQUE EXTRÉMITÉ
DÉTENDEUR DE L'APPAREIL
BOÎTE DE CÂBLAGE
LE VENTILATEUR PEUT PIVOTER DE 90°
RÉCIPIENT À GRAISSE
43 1/4″ ± 1/16″ 109,9 cm
21″ ± 1/16″ 53,3 cm
7 9/16″ 19,2 cm
1 7/8″ min. 4,8 cm
15/16″ min. Dégagement 2,4 cm
9 3/8″ 23,8 cm
13″ 33,0 cm
SÉLECTIONNER LA DÉCOUPE QUI CONVIENT POUR LE CONDUIT (VOIR LES CONSIGNES DE POSE DES CONDUITS).
RÉCIPIENT À GRAISSE
3 1/2″ 8,8 cm
13 13/16″ 35,1 cm
DÉTENDEURDE L'APPAREIL
2 7/8″ 7,3 cm
13 3/4″ 34,9 cm
26 3/4″ 68,0 cm
"A"

CONSIGNES À L'INTENTION DE L'INSTALLATEUR :

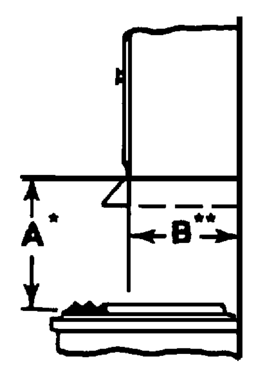
CERTIFIED

- Dimension « A » - Prévoir 2 po min. (5,1 cm) de dégagement par rapport à l'armoire pour permettre le refroidissement du moteur.
- **Note** - Chaque fois que cela est possible, un dégagement de 6 po (15,2 cm) est recommandé pour permettre l'accès au moteur/ventilateur en cas de panne.
- Dégagement sur le côté - Les gril montés près d'une cloison latérale doivent avoir un dégagement de 8 po (15,2 cm) minimum.
- L'accès doit être prévu afin de permettre de retirer et de vider le ou les récipients à graisse.

Pose d’armoires au-dessus de votre gril Jenn-Air

*A = 30 po (76,2 cm) minimum entre la plaque de cuisson et tout élément de construction se trouvant directement au-dessus de l’appareil.

*B= 13 po (33,0 cm) maximum de profondeur pour les armoires se trouvant au-dessus de la plaque de cuisson.



Les pointillés indiquent l’emplacement de la hotte

* Pour éliminer les risques potentiels qui y sont associés, tels que se pencher au-dessus de flammes, éviter de ranger des articles dans les armoires se trouvant au-dessus de la plaque de cuisson.

Armoires au-dessus de la plaque de cuisson

Les armoires posées au-dessus de la plaque de cuisson doivent être d’une profondeur maximum de 13 po (33 cm).

ATTENTION : CERTAINES ARMOIRES ET CERTAINS MATÉRIAUX DE CONSTRUCTION NE SONT PAS CONÇUS POUR SUPPORTER LA CHALEUR PRODUITE PENDANT LE FONCTIONNEMENT NORMAL D’UN APPAREIL ÉLECTROMÉNAGER HOMOLOGUÉ. IL PEUT SE PRODUIRE UNE DÉCOLORATION OU DES DOMMAGES TELS QUE LE DÉLAMINAGE.

Pose de l’appareil

Suivre attentivement les consignes de pose qui accompagnent les conduits.

Cet appareil est conçu pour que l’évacuation se fasse vers l’extérieur uniquement.

La découpe dans le comptoir, la découpe dans l’avant de l’armoire et la découpe pour le conduit doivent être préparés en suivant les illustrations des pages 1 et 2.

La mise en service de cet appareil doit être conforme aux codes locaux ou, en l’absence de tels codes, avec la norme ANSI Z223.1, dernière édition, du National Fuel Gas Code ou du CODE DES INSTALLATIONS B149 CAN/ACG en vigueur.

Dans le Commonwealth du Massachusetts

Ce produit doit être mis en service par un plombier ou un monteur d’installations au gaz détenteur d’une licence quand installé dans le Commonwealth du Massachusetts.

Un robinet d’arrêt de gaz manuel de type à poignée en ”T” doit être posé sur la conduite de gaz de cet appareil.

Quand un raccord flexible de gas est utilisé, il ne doit pas excéder une longueur de trois (3) pieds / 36 pouces (91,4 cm).

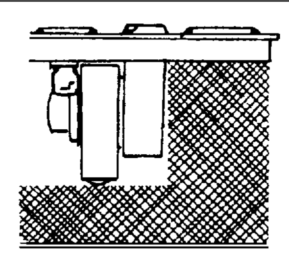
L’alimentation électrique fournie doit être de 110/120 V alternatifs, 15 A et 60 Hz. Cet appareil est équipé d’un cordon d’alimentation avec raccordement à la terre. Il doit être branché dans une prise de courant reliée à la terre. Il est recommandé que, pour plus de facilité, la prise soit dans la zone indiquée par une région grisée sur l’illustration (voir la figure 2).

Il pourra occasionnellement se produire une coupure de courant si le disjoncteur de fuite à la terre (GFCI) est en service.

Une fois en place, l’appareil doit être relié à la terre conformément aux codes locaux ou, en l’absence de codes locaux, aux normes ANSI/NFPA n° 70 de l’édition la plus récente du National Electrical Code ou aux normes CSA C22.1 du Code canadien de l’électricité, partie 1, en vigueur.

ATTENTION :

La garantie sera annulée sur tout matériel JENN-AIR dont la mise en service a été effectuée différemment de la façon recommandée par le fabricant. Les couronnements de mur et les transitions recommandés doivent être utilisés pour assurer une pose et un fonctionnement corrects.



Fond de l’armoire

Figure 2

⚠ ATTENTION :

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

CET APPAREIL EST MUNI D’UNE FICHE À TROIS BROCHES AVEC MISE À LA TERRE POUR ASSURER LA PROTECTION CONTRE LES RISQUES D’ÉLECTROCUTION ET DOIT ÊTRE BRANCHÉ DIRECTEMENT DANS UNE PRISE DE COURANT CORRECTEMENT RELIÉE À LA TERRE. NE PAS ENLEVER NI COUPER LA BROCHE DE TERRE DE CETTE FICHE ÉLECTRIQUE.

Raccordement de l’appareil au gaz

LE RACCORDEMENT AU GAZ DOIT ÊTRE EFFECTUÉ PAR UN TECHNICIEN QUALIFIÉ OU PAR UN INSTALLATEUR D’APPAREILS À GAZ. La vérification de l’absence de fuites sera effectuée par l’installateur conformément aux directives fournies.

Poser un robinet de gaz dans un endroit accessible de la conduite de gaz extérieure à l’appareil afin de pouvoir couper ou ouvrir l’alimentation en gaz de l’appareil.

Effectuer le raccordement à l’arrivée de gaz du détendeur de cet appareil avec une conduite mâle filetée de 1/2 po (13 mm). Utiliser une pâte à filetage résistant à l’action du gaz GPL sur les raccords. Vérifier la présence éventuelle de fuites au niveau de tous les joints à l’aide d’eau savonneuse ou de toute autre moyen accepté de détection de fuites. Ne jamais vérifier la possibilité de fuites à l’aide d’une flamme.

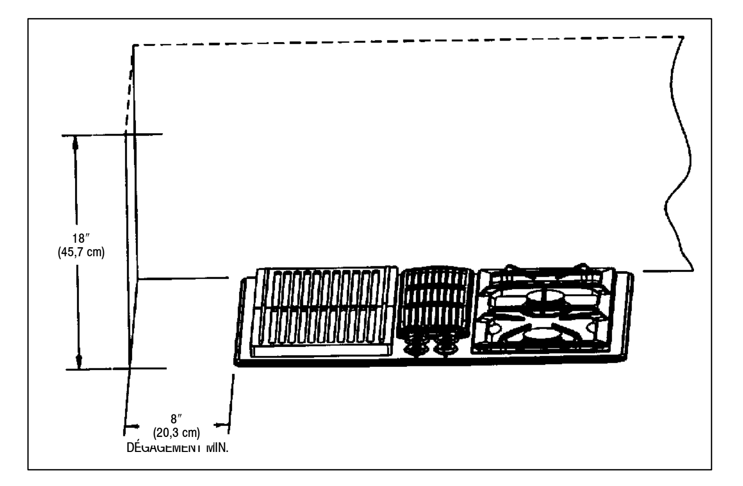
Consignes à l’intention de l’installateur :

1. Arrondir les angles de tous les rebords des laminés décoratifs pour éviter qu’ils ne s’écaillent.
2. **Arrondir les coins de la découpe et les limer pour assurer des rebords lisses et éviter que les coins ne se fendillent. Il est recommandé de percer un trou de 1/4 ou 3/8 po (6 ou 9 mm) dans chaque coin.**
3. Les rebords mal finis, les coins intérieurs non arrondis et les endroits où il faut forcer pour permettre la mise en place de l’appareil peuvent favoriser le fendillement du laminé du dessus du comptoir.
4. Le dessus du comptoir doit avoir un support à une distance maximum de 3 po (7,6 cm) de la découpe.

Le dégagement horizontal minimum entre le bord de l’appareil et les éléments de construction combustibles verticaux allant du dessus de la plaque de cuisson à 18 po (45,7 cm) au-dessus de celle-ci est de :

15/16 po (2,4 cm) à l’arrière
8 po (20,3 cm) sur les côtés

Ces dimensions ne sont pas celles du dégagement recommandé mais du dégagement minimum permis.



Réglage de l’obturateur d’air

Les obturateurs d’air de cet appareil sont réglés en usine pour un usage avec du gaz naturel. S’ils ont besoin d’être réglés, ou s’ils doivent être utilisés avec du GPL, les régler comme suit :

Obturateur des cartouches du brûleur du gril et des brûleurs de la plaque de cuisson

(Voir les illustrations A et B)

L’obturateur d’air gauche contrôle la moitié arrière du brûleur. L’obturateur d’air droit contrôle la moitié avant. L’accès aux obturateurs d’air de la cartouche des brûleurs de la plaque de cuisson se fait par les ouvertures au fond du logement de la cartouche.

Faire coulisser les obturateurs d’air vers l’arrière ou vers l’avant pour augmenter ou diminuer la grandeur du trou de prise d’air. Les obturateurs d’air sont ajustés serré et une lame de tournevis pourra être nécessaire pour faire ce réglage (voir l’illustration).

Observer le changement dans l’apparence de la flamme en fonction du mouvement de l’obturateur d’air. Le réglage est terminé lorsque la flamme produite à plein feu est uniforme, bleue et clairement définie. Le fait que l’obturateur soit ajusté serré garantit qu’il restera correctement en place une fois réglé.

Obturateur du brûleur du gril et brûleur de la plaque de cuisson
(si équipée)

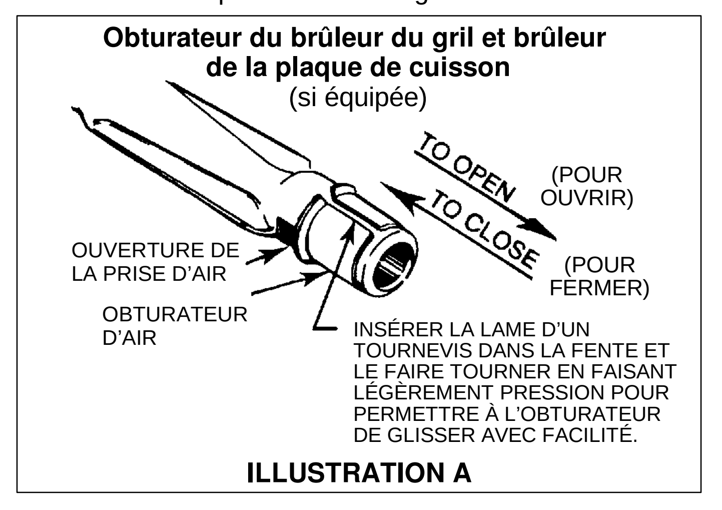


ILLUSTRATION A

Quel que soit le brûleur, un obturateur d’air trop fermé donne une flamme molle, à pointe jaune. Un obturateur d’air trop ouvert donne une flamme qui se soulève des brûleurs. Un obturateur d’air bien réglé donne une flamme bien définie, nette, uniforme et bleue.

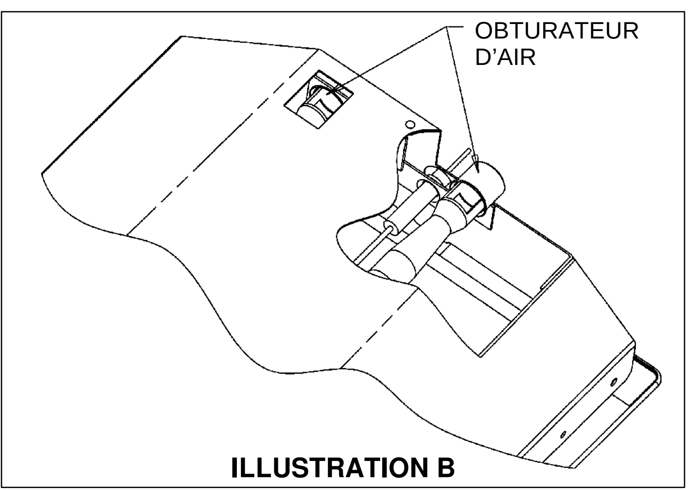


ILLUSTRATION B

Réglage de la flamme à feu doux (Voir l'illustration C)

La flamme à feu doux et feu moyen des brûleurs de cet appareil est réglée en usine pour un usage avec du gaz naturel. Si elle a besoin d'être réglée davantage ou si l'appareil doit utiliser du GPL, procéder comme suit :

1. Allumer le brûleur et régler le bouton de commande sur un feu doux.
2. Retirer le bouton de commande de la tige.

ATTENTION

NE JAMAIS UTILISER DE LAME MÉTALLIQUE POUR FAIRE LEVIER SUR LE BOUTON POUR L'ENLEVER. SI LE BOUTON NE S'ENLÈVE PAS FACILEMENT, GLISSER UN LINGE À VAISSELLE PLIÉ SOUS LE BOUTON ET TIRER LE LINGE À VAISSELLE VERS LE HAUT EN EXERÇANT UNE PRESSION RÉGULIÈRE ET UNIFORME.

3. Insérer un tournevis à lame fine dans le creux au centre de la tige et insérer la lame dans la fente de la vis de réglage.
4. Tourner la vis du centre de la tige pour régler la flamme.
   - dans le sens horaire pour réduire la flamme.
   - dans le sens antihoraire pour l'augmenter.
5. Remettre le bouton de réglage en place une fois le réglage terminé.

Une flamme bien réglée sera stable, bleue et d'une longueur minimum. Le réglage final doit être vérifié en faisant tourner le bouton de feu doux à plein feu et vice versa à plusieurs reprises sans que la flamme s'éteigne.

Le réglage à feu doux assure automatiquement une flamme correcte au réglage à feu moyen.

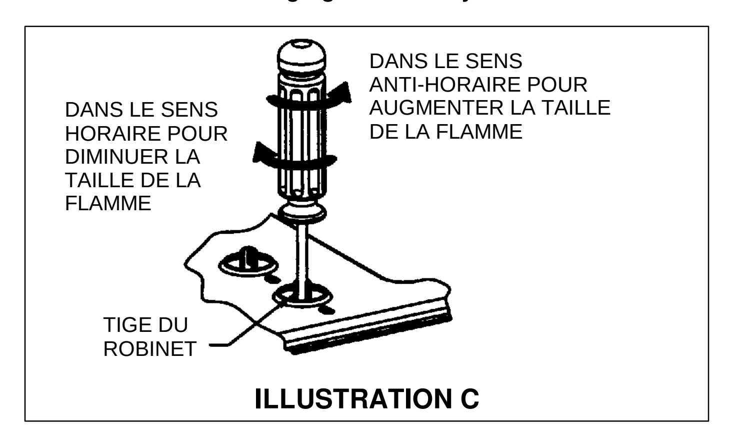


ILLUSTRATION C

Vérification de la pression

La pression maximum de l'alimentation en gaz pour le détendeur fourni sur cet appareil est de 14 po de colonne d'eau (3,5 kPa). La pression nécessaire pour vérifier ce détendeur doit être d'un minimum de 6 po de colonne d'eau (1,5 kPa) dans le cas de gaz naturel et d'un minimum de 11 po de colonne d'eau (2,75 kPa) dans le cas de GPL. La plaque de cuisson est réglée pour une pression de gaz naturel de 5 po de colonne d'eau (1,25 kPa) en usine.

L'appareil à gaz et son robinet d'alimentation doivent être désolidarisés des conduites de gaz pendant toute vérification de la pression à des pressions supérieures à 0,5 lb/po^2 (3,5 kPa) (13,8 po de colonne d'eau).

L'appareil à gaz doit être coupé des conduites de gaz en fermant son robinet de gaz individuel pendant toute vérification de la pression dans les conduites de gaz à des pressions égales ou inférieures à 0,5 lb/po^2 (3,5 kPa) (13,8 po de colonne d'eau).

Conversion du détendeur de l'appareil (Voir l'illustration D)

Cet appareil est équipé d'un détendeur Maxitrol pour appareils ménagers. Suivre les instructions fournies dans l'illustration D.

DÉTENDEUR MAXITROL POUR APPAREIL MÉNAGER

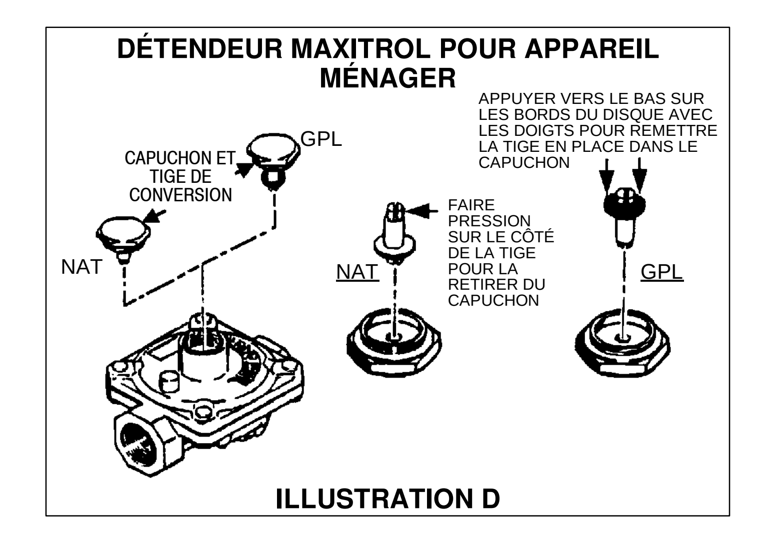


ILLUSTRATION D

Conversion au GPL

Cet appareil est équipé pour le gaz naturel en usine. Pour le convertir du gaz naturel au GPL, effectuer les étapes 1 à 4.

1. Enlever les capuchons d'orifice pour gaz naturel. Poser les capuchons d'orifice à code-couleur fournis, qui se trouvent dans un paquet attaché à la partie extérieure du plénum de l'appareil. (Voir l'illustration « E » ci-dessous et les instructions de conversion au GPL de la page 6.)
2. Inverser le capuchon dans le détendeur convertible (si l'appareil en est équipé) se trouvant à l'entrée de la rampe à gaz.
3. Régler les obturateurs d'air de chaque brûleur de façon à ce que la flamme ait l'apparence qui convient.
4. Régler la flamme à feu doux pour chaque brûleur en tournant la vis de réglage au centre de chaque tige de robinet.

Pour faire ces réglages suite à la conversion, suivre les indications et les illustrations A à E des pages 3 et 4.

IMPORTANT

Appliquer du liquide de détection de fuites non corrosif sur tous les joints et raccords entre le robinet de la conduite de gaz et l'appareil. Inclure les joints et raccords de l'appareil si ceux-ci ont pu se trouver desserrés pendant la mise en service. Vérifier les fuites ! Si des bulles apparaissent autour des joints et des raccords, il y a une fuite. Si une fuite apparaît, couper le gaz au robinet de gaz et revérifier s'il y a des fuites. Ne jamais vérifier la possibilité de fuites à l'aide d'une flamme.

Cet appareil est équipé eu usine de capuchons d'orifice percés pour être utilisés avec du gaz naturel. Pour le convertir du gaz naturel au GPL, insérer une clé à fourche de 1/2 po sur la partie hexagonale du capuchon d'orifice. TOURNER DANS LE SENS ANTIHORAIRE POUR L'ENLEVER. Mettre les capuchons d'orifice pour gaz naturel qui viennent d'être enlevés de côté pour un usage ultérieur. Poser les capuchons d'orifice à code-couleur fournis. (Voir les instructions pour la conversion au GPL ci-dessus et page 6.) TOURNER DANS LE SENS HORAIRE POUR LE METTRE EN PLACE. Utiliser une clé de la dimension indiquée sur l'illustration E.

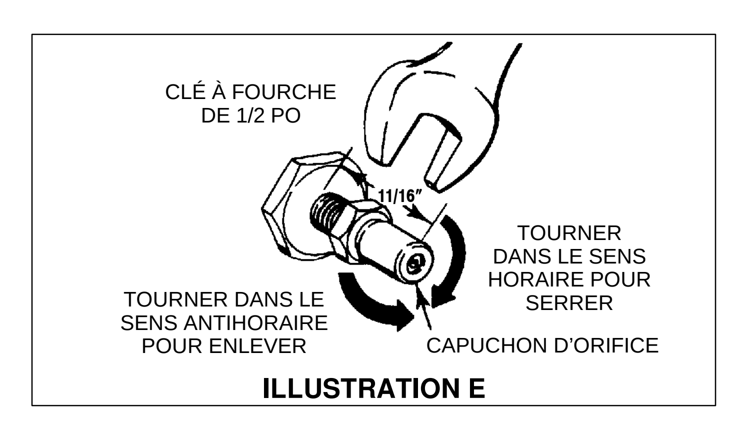
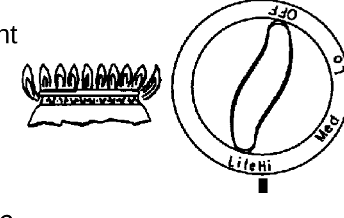


ILLUSTRATION E

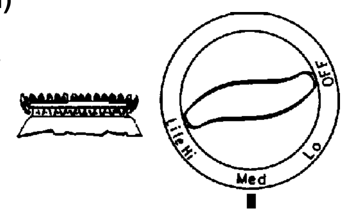
Réglages de cuisson

La grandeur et le type des récipients ainsi que la quantité et le type de nourriture dictent le réglage nécessaire pour assurer des résultats optimums à la cuisson. Le réglage indiqué servira de guide uniquement pendant la phase de familiarisation avec l'appareil.

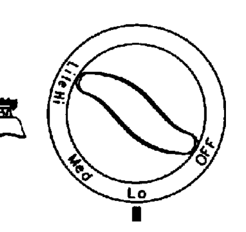
Utiliser le réglage **Hi (plein feu)** pour amener rapidement les liquides à ébullition ou pour commencer une cuisson. Baisser ensuite le feu et continuer la cuisson. *Ne jamais laisser de la nourriture à cuire sur le réglage* ***HI*** *sans surveillance.*



Le réglage **Med (feu moyen)** s'utilise pour continuer la cuisson. La nourriture ne cuit pas plus rapidement à plein feu que sur un réglage suffisant pour qu'elle mijote simplement. Ne pas oublier que l'eau bout à la même température, que ce soit à gros bouillons ou lorsqu'on maintient un simple frémissement.



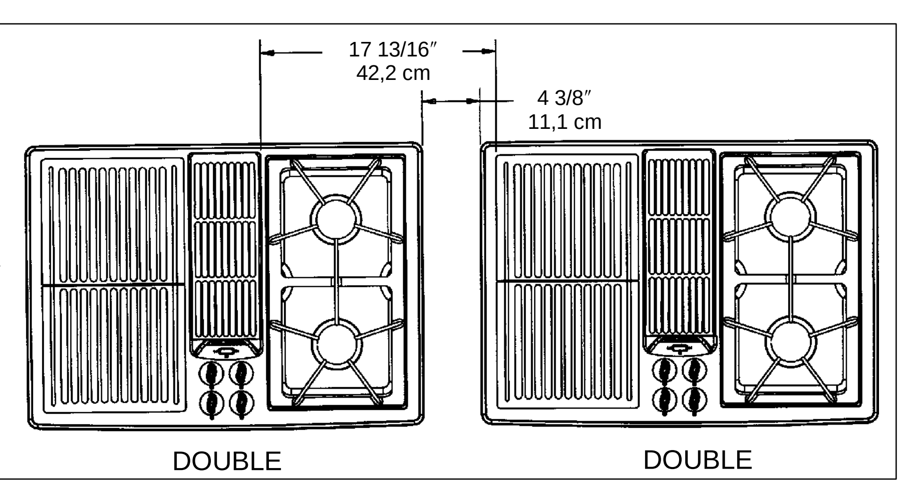
Utiliser le réglage **Lo (feu doux)** pour garder la nourriture à la température de service, sans qu'elle continue à cuire. La nourriture pourra toutefois continuer à cuire si elle est couverte.



Espacement minimum requis

Plaques de cuisson à gaz convertibles

Pour poser une plaque de cuisson double à aspiration descendante combinée à une autre plaque de cuisson à aspiration descendante, l'espace minimum entre les appareils adjacents doit être tel qu'indiqué pour un fonctionnement optimum.



POUR CONVERTIR L'APPAREIL AU PROPANE

Conversion du gaz naturel au propane (GPL)

⚠ ATTENTION :

La conversion au propane doit être effectuée par un prestataire de service agréé Jenn-Air (ou tout autre service qualifié) conformément aux consignes du fabricant et à tous les codes et exigences de toutes autorités compétentes. La non-observation des consignes pourrait entraîner des blessures graves ou des dégâts. Le service qualifié qui effectue la conversion en assume l'entière responsabilité.

⚠ ATTENTION :

FERMER LE GAZ ET L'ÉLECTRICITÉ AVANT DE PROCÉDER À LA CONVERSION.

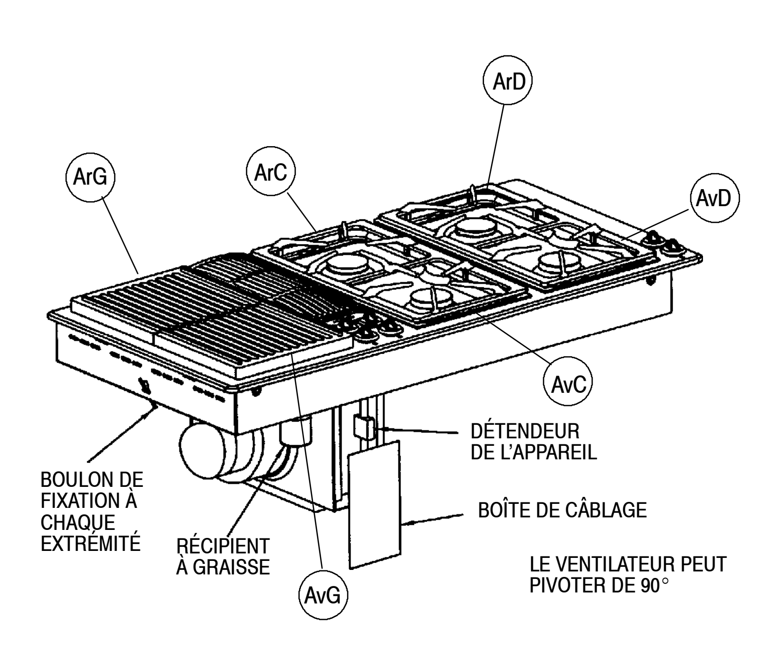
Modèles - Série JGD8130 et JGD8345

Rampe - pression requise pour le gaz propane - 10 po de colonne d'eau (2,5 kPa).

Pression requise pour l'alimentation en propane au niveau du détendeur -11 à 12 po de colonne d'eau (2,75 à 3 kPa).

Les capuchons d'orifice pour la conversion au gaz propane sont fournis avec ces modèles.

Alimentation de propane spécifiée - JGD8130/JGD8345 - 33 000 BTU/h / 51 000 BTU/h.



JGD8345 (montré)

BRÛLEUR	BTU/h	ORIFICE	POUCES DIAMÈTRE	COULEUR
Arrière gauche (ArG)	7.500	n° 66	,0330	gris d'acier
Avant gauche (AvG)	7 500	n° 66	,0330	gris d'acier
Arrière droit (ArD)	9 000	n° 63	,0370	bleu
Avant droit (AvD)	9 000	n° 63	,0370	bleu
Arrière centre (ArC)	9 000	n° 63	,0370	bleu
Avant centre (AvC)	9 000	n° 63	,0370	bleu

POUR CONVERTIR L'APPAREIL AU GAZ NATUREL

Conversion du propane (GPL) au gaz naturel

Si cet appareil a été converti au GPL, chacune des modifications suivantes doit être effectuée pour le reconvertir au gaz naturel.

⚠ ATTENTION :

La conversion au gaz naturel doit être effectuée par un prestataire de service agréé Jenn-Air (ou tout autre service qualifié) conformément aux consignes du fabricant et à tous les codes et exigences de toutes autorités compétentes. La non-observation des consignes pourrait entraîner des blessures graves ou des dégâts. Le service qualifié qui effectue la conversion en assume l'entière responsabilité.

⚠ ATTENTION :

FERMER LE GAZ ET L'ÉLECTRICITÉ AVANT DE PROCÉDER À LA CONVERSION.

Modèles - Série JGD8130 et JGD8345

Rampe - pression requise pour le gaz naturel - 5 po de colonne d'eau (2,5 kPa).

Pression requise pour l'alimentation en gaz naturel au niveau du détendeur - 6 à 7 po de colonne d'eau (3 à 3,25 kPa).

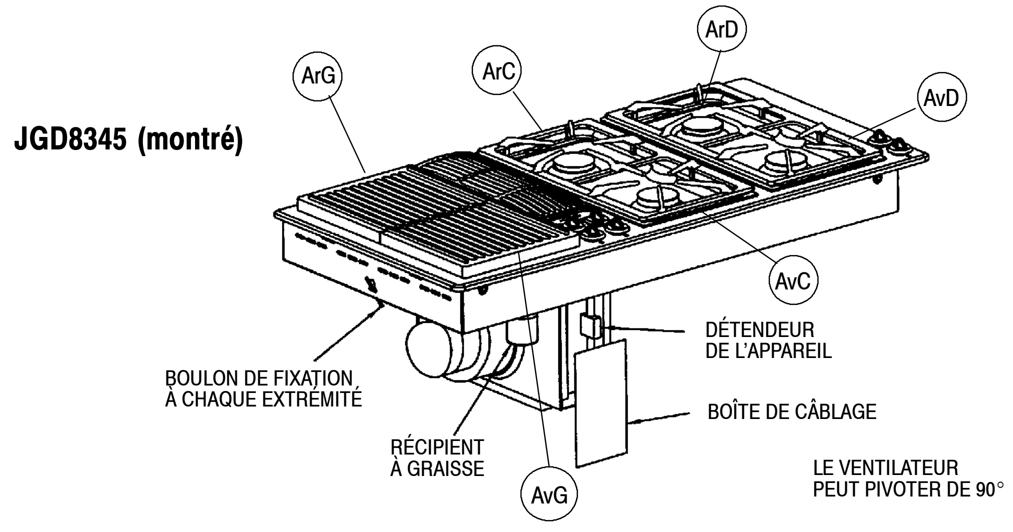
Alimentation de gaz naturel spécifiée - JGD8130/JGD8345 - 36 000 BTU/h / 56 000 BTU/h.

A. Remplacer tous les capuchons d'orifice - Effectuer les étapes 1 à 4 de la page 4. Localiser les quatre (4) ou deux (2) orifices (avec des chiffres en petits caractères estampés sur le côté) provenant du modèle d'origine et mis de côté lors de sa conversion au propane (page 4, illustration E). Les deux capuchons portant le chiffre 0,0520 (orifice n 55) estampé sur le côté correspondent aux brûleurs avant gauche et arrière gauche. Les deux capuchons portant le chiffre 0,0550 (orifice n 54) estampé sur le côté correspondent aux deux brûleurs de droite.

Pour faire ces réglages suite à la conversion, suivre les indications et les illustrations A à E des pages 3 et 4.

B. Inverser le capuchon du détendeur (voir l'illustration D). Lorsque l'appareil est en place, le détendeur doit se trouver au centre du dessous de l'appareil, à l'arrivée de la rampe à gaz. Identifier le type de détendeur de l'appareil et suivre les instructions de l'illustration qui convient.

C. Régler la flamme à feu doux de chaque brûleur. Suivre les consignes de réglage de la flamme à feu doux de la page 4 pour augmenter la flamme qui sera utilisée pour faire mijoter les aliments.



BRÛLEUR	BTU/h	ORIFICE	POUCES DIAMÈTRE	COULEUR
Arrière gauche (ArG)	8 000	n° 55	0,0520	Cuivre
Avant gauche (AvG)	8 000	n° 55	0,0520	Cuivre
Arrière droit (ArD)	10 000	n° 54	0,0550	Cuivre
Avant droit (AvD)	10 000	n° 54	0,0550	Cuivre
Arrière centre (ArC)	10 000	n° 54	0,0550	Cuivre
Avant centre (AvC)	10 000	n° 54	0,0550	Cuivre

RÉGLAGES REQUIS LORS DE LA MISE EN SERVICE

La mise en service de cet appareil doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de tels codes, avec la norme ANSI Z223.1, dernière édition, du National Fuel Gas Code ou avec le code de mise en service CAN/CGA- B149 en vigueur.

- [ ] Cet appareil est conçu pour fonctionner au gaz naturel. S'il doit être utilisé avec du GPL, suivre la méthode de conversion au GPL qui se trouve dans les instructions de mise en service.

- [ ] Vérifier qu'il n'y a pas de fuite au niveau des raccords externes. Ne jamais vérifier la possibilité de fuites à l'aide d'une flamme.

- [ ] Vérifier toutes les connexions électriques.

- [ ] Régler tous les obturateurs pour obtenir une flamme appropriée.

- [ ] Régler tous les robinets de réglage à feu doux.

- [ ] Vérifier le système d'aspiration pour s'assurer de sa bonne mise en service.

- [ ] S'il se présente un problème au niveau de l'aspiration descendante, vérifier que la pose des conduits est bien conforme aux caractéristiques techniques de Jenn- Air. La plupart des problèmes rencontrés au niveau de l'aspiration descendante sont dus à de mauvaises méthodes de pose des conduits.

- [ ] Contacter l'installateur si le système d'aspiration descendante n'évacue pas la fumée ou les odeurs de cuisson de pièces de viande dont l'excès de gras a été enlevé.

- [ ] Si les problèmes d'évacuation persistent, contacter votre prestataire de service après-vente agréé Jenn-Air.



403 WEST FOURTH STREET, NORTH • NEWTON, IA
50208, ÉTATS- UNIS